

# 六十七期 十八班

## 櫻井さんとコ・ビアン

私達十八班は、亀山市にある人気レストラン、コ・ビアンの店長、櫻井さんにお話を伺いに行きました。

櫻井さんの両親は、服屋さんとミシン屋さんを営まれていて、ご両親の影響を受けた櫻井さんは、大学生のときに経営についてのノウハウを学び、千葉県我孫子市のコ・ビアンで料理の修行を積み、亀山でコ・ビアンを開店しました。

お客様に愛されているコ・ビアン。櫻井さんは小さかった子供が大きく成長していく姿を見られることと、美味しくかったと笑顔で直接お客様の感想を聞くことに、とてもやりがいを感じるそうです。

## 料理の工夫

次に、私達はコ・ビアンでプリンをいただきました。

この他にも様々な美味しい料理があり、それぞれに工夫が施されています。プリンはオーソドックスに、いつも通りの味を再現するために焼きすぎたりしないように気をつけているそうです。

また、ハンバーグのタネは一から手作りで、オーストラリア産の牛肉に和牛の脂を混ぜ、牛肉百パーセントのジューシーな状態に仕上げるため、毎日早朝から手でこねて作っています。他にはタルタルソースなどの調味料も、全て手作りにこだわって作っているそうです。

このように、コ・ビアンのお料理一つ一つにはお客様に美味しいと感じてもらうための繊細な工夫が成されています。

## 絶品プリンと感じたこと

取材をした私達は、先程取り上げたコ・ビアンのおすすめデザート、プリンを頂きました。いつも変わらぬ美味しさを保つためには、櫻井さんお手製の仕込みがあるそうです。

滑らかな舌触りに甘すぎず苦すぎない繊細なカラメル。まさにコ・ビアンでしか味わえない絶品プリンは、一度行くとコ・ビアンのトリコになる事間違いなし。

私達は、コ・ビアンでお話を伺い、プリンを頂いたことで、コ・ビアンがお客様をとっても大切に思っているということが分かりました。私達が頂いたプリンはそんなコ・ビアンさんの想いが伝わる、「幸せの味」だと感じる事ができました。



(写真)コ・ビアンの内装と外装



(写真)店長の櫻井さん



(写真)頂いた絶品プリン

感じたこと➡